


Tag	Montag	LMIV	Dienstag	LMIV	Mittwoch	LMIV	Donnerstag	LMIV	Freitag	LMIV	Samstag	LMIV	Sonntag	LMIV	
Datum	03.10.2022		04.10.2022		05.10.2022		06.10.2022		07.10.2022		08.10.2022		09.10.2022		
	Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		Salatauswahl vom Buffet		
	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €		
Tagesgericht 1	Spießbraten (I,J) vom Schweinelachs an Bratensauce (A1+3,F,I), Romanesco und Kartoffel-Kräuterrösti	2,8 11:12 15:16	Paniertes Seelachsfilet (A1,D) an Sentsauce (A1,G,I,J), dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln	15	Rinderhacksteak (A1,C) mit Paprika-Champignon-Gemüse und Spätzle (A1,C)	2 3 12 15	Holsteiner Sauerfleisch (G,I,J) mit Remouladensauce (C,G,J), dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und ein gemischter Salat	2 6 11 12	Putengyros mit Bärlauchdip (A1,C,G,I), Paprikareis (A1) und Krautsalat	2 12	Geflügel-Bratwurst (I,J) an Thymiansauce mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln	2,11 6 15 16	Schweineschnitzel (A1) nach "Jäger-Art" mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce (A1+3,F,I,G) dazu Röstkartoffeln	2 6,8 12 15	
	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett		
	467 46g 28g 19g	516 58g 28g 16g	492 34g 29g 27g	814 36g 28g 64g	678 46g 48g 32g	453 36g 23g 22g	394 28g 27g 17g								
	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	
Tagesgericht 2	American Pancake (A1,C,G) dazu Vanillesauce (G) und einen Apfel-Möhren-Salat	3 5,6 11:12	Gebratene Champignons in Rahmsauce (A1,G,I) dazu Reis und einen Tomatensalat	11 15	Lasagne (A1,F,G) mit Tomaten, Zwiebeln und Käse (G) an Zucchinisauce (A1,G,I)	15	Schupfnudeln (A1,C) mit Karotten, Bohnen, Champignons und Zuckerschoten an Käsesauce (A1,G)	6 12 15	Ebyl-Pfanne (A1,I) mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten dazu einen gemischten Salat (C,J)	12 15	Vegetarische Hackbällchen (A1,C,F) an Petersiliensauce (A1,G), Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln	5 15	Auflauf (C,G,I) mit, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Porree, Zwiebeln, Kartoffeln und Rahmsauce (A1,G,I), dazu einen gemischten Salat	11 15	
	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett		
	523 80g 15g 15g	368 50g 16g 12g	462 58g 17g 16g	531 75g 13g 18g	326 50g 12g 8g	371 40g 24g 12g	523 34g 24g 31g								
	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €		
	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		Färsengeschnitzeltes mit Zuckerschoten, Kirschtomaten (A1,G) und Vollkorn-Penne (A1)	3	Hähnchenbrust an Geflügelsauce, gelben Rüben und Karotten, dazu Kräuterreis	6 15	Rindfleischbällchen an Bechamelsauce (A1,G) dazu Broccoli und Salzkartoffeln	15	Rotbarschfilet (D) an Kräutersauce (A1,G,I) mit Wachsbrechbohnen und Reis oder Salzkartoffeln	15	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		
	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett		
	459 45g 33g 16g	371 49g 35g 3g	428 44g 27g 15g	351 33g 33g 8g											
	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €	Mitarbeiter 3,70 € Gäste 6,60 €		
Kreativ & Frisch	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		So schmeckt der Herbst Kichererbsen mit Süßkartoffeln und Birnen (I), dazu Spinat und Basilikumdressing	12 15	So schmeckt der Herbst Entrecote vom Rind (G), dazu lauwarmem Rosenkohlsalat (J) mit Grantapfel und Feldsalat	12	Forellenfilets (A1,D) mit Kräuterkruste (A1), dazu Möhren-Pastinaken-Gemüse	12	Karoffel-Pott "Grünkohl meets India"	12	bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		bitte wählen Sie heute aus Menü 1 oder 2		
	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett	Kcal KH EW Fett		
	256 51g 9g 11g	450 44g 40g 15g	379 17g 32g 20g	440 30g 8g 31g											
	Mitarbeiter 4,90 € Gäste 8,80 €	Mitarbeiter 7,20 € Gäste 12,90 €	Mitarbeiter 5,30 € Gäste 9,50 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €	Mitarbeiter 4,80 € Gäste 8,60 €		
Salatbuffet	Täglich frische, knackige Salate der Saison, mit verschiedenen Dressings												Preis pro 100 g: Mitarbeiter € 1,30 , Gäste € 1,50		
Süße Verführung	Joghurt (G)		Birnen-Quitten-Creme (G)		Brombeergrütze mit Schmand (G)		Apfelstrudel (A1) mit Rosinen und Vanillesauce (G)		Topfenknödel gefüllt Zwetschgen (A1,C,G)	2:12	Froop Joghurt (G,O1+2)		Strudelcreme (G)		
	Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		Mitarbeiter 0,80 € Gäste 1,00 €		

Die Nährwerte beziehen sich auf das jeweilige Tellergericht (Ø 480 g) ohne Dessert.

Änderungen vorbehalten!

V = vegetarisch

 = mit Schwein

Das Team der Klinikgastronomie wünscht einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

07.00 - 17.00 Uhr

Samstag und Sonntag

12.00 - 13.30 Uhr und 14.30 - 17.00 Uhr

Die Erläuterung zur Kennzeichnung der Speisen und Lebensmittel laut Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) finden Sie auf separater Übersicht.